

Produktspezifikation

1. Angaben zum Produkt								
Artikel-Nr.:	577.5							
Artikelname	Optima SG 2L							
Verkehrsbezeichnung	Pflanzenfett							
Produktbeschreibung	Halbflüssiges Pflanzenfett, aromatisiert, ungehärtet							
2. Zutaten								
pflanzliche Öle	Rapsöl		%	E-Nummer				
pflanzliches Fett	Palmöl		-	Rapssaat				
Emulgator	Lecithin		322	Palmölfrucht				
natürliches Aroma			-					
Farbstoff	Beta-Carotene		160a					
3. Nährwertangaben								
Brennwert pro 100g	3700/900 kJ/ kcal.							
Fett	100 g							
davon gesättigte Fettsäuren	9 g							
davon ungesättigte Fettsäuren	66 g							
davon mehrfach ungesättigte Fettsäure	24 g							
Kohlenhydrate	0 g							
davon Zucker	0 g							
Eiweiß	0 g							
Salz	0 g							
Ballaststoffe	0 g							
trans- isomere Fettsäuren	< 1 g							
4. Sensorische Eigenschaften								
Aussehen, Textur, Farbe	homogen, gelblich, fließfähig							
Geruch	leichte Butternote							
Geschmack	leichte Butternote							
5. Technische Werte								
Steigschmelzpunkt [°C]	ca. 22							
SFC 10°C [%]	gemäß DGF C-IV 3a							
SFC 20°C [%]	gemäß DGF C-IV 3g							
SFC 30°C [%]	gemäß DGF C-IV 3g							
6. Mikrobiologie in KBE/g								
Gesamtkeimzahl	< 1000							
Hefen	< 100							
Schimmel	< 100							
coliforme Keime	< 10							
Salmonellen	negativ in 25g							
7. GVO Information								
Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.								

Produktspezifikation

8. Logistikdaten	
Einzelgebinde	2L Flasche (1,83Kg)
Verpackungsmaterial CU	PE
GTIN Einzelgebinde	4039500099654
Maße Einzelgebinde L x B x H [cm]	h = 29,6 / d = 11,13
Verkaufseinheit	Box à 6 Flaschen
Verpackungsmaterial SU	Wellpappe
GTIN Verkaufseinheit	4039500057753
Maße Verkaufseinheit L x B x H [cm]	34,5 x 22,7 x 32,4
Transporteinheit netto	484 Kg
Palettenfaktor	44
Lagenanzahl	4
Palettenmaße L x B x H [cm]	120 x 80 x 144,4
Für alle Primärverpackungen liegen Konformitätserklärungen der Hersteller vor und können bei Bedarf eingesehen werden.	

9. Lagerbedingungen und Haltbarkeiten	
Mindesthaltbarkeit (MHD)	183 Tage
Restlaufzeit (RLZ)	54 Tage
Lagerbedingungen	4-18°C, dunkel, trocken, in gut durchlüfteten Räumen

10a. Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) 1169/2011)				
Inhaltsstoffe	Ja	Nein	Spuren	Genauere Bezeichnung
Gutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X		
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse)		X		
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für die verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.		X		
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		

10b. Allergene gemäß ALBA-Liste				
Inhaltsstoffe	Ja	Nein	Spuren	Genauere Bezeichnung
Glutenhaltiges Getreide		X		
Weizen		X		
Roggen		X		
Gerste		X		
Hafer		X		
Dinkel		X		
Kamut		X		

Produktspezifikation

Inhaltsstoffe	Ja	Nein	Spuren	Genauere Bezeichnung
Schalen- und Krebstiere		X		
Ei		X		
Fisch		X		
Erdnuss		X		
Soja		X		
Kuhmilch		X		
Schalenfrüchte / Nüsse		X		
Mandeln		X		
Haselnuss		X		
Walnuss		X		
Cashewnuss		X		
Pecannuss		X		
Paranuss		X		
Pistazie		X		
Macadamianuss		X		
Sellerie		X		
Senf		X		
Sesam		X		
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 bis E228)		X		
Lupine		X		
Weichtiere		X		
Laktose		X		
Kakao		X		
Glutamat (E620-E625)		X		
Hühnchenfleisch		X		
Koriander		X		
Mais		X		
Hülsenfrüchte (Leguminosen)		X		
Rindfleisch		X		
Schweinefleisch		X		
Karotte		X		

11. Lebensmittelrechtliche Erklärung

Die Westfälischen Lebensmittelwerke Lindemann GmbH & Co. KG garantieren, dass:

- die gelieferte Ware inkl. Verpackung den derzeit gültigen rechtlichen Bestimmungen und allen einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen der EU und dem nationalen Recht nach dem jeweils aktuellen Stand entspricht.
- die Produktion unserer Produkte streng den Regelungen der Lebensmittelhygieneverordnung genügt und wir ein betriebseigenes Kontrollsysteem zur Risikobeherrschung aufrecht erhalten.
- das produzierte Produkte nicht mit ionisierten Strahlung behandelt wurde.
- Sämtliche Angaben wahrheitsgemäß und nach bestem Wissen erfolgt sind. Alle Angaben auf diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Da die spezifische Anwendung nicht der Kontrolle der Fa. Lindemann GmbH & Co. KG unterliegt, muss der Kunde bzw. Anwender selbst Tests vornehmen, um die Eignung des Produktes für einen spezifischen Anwendungszweck festzustellen.

Produktspezifikation

12. Informationen über das eingesetzte Palmöl/Palmkernöl/Palmölfraktionen und Derivate

RSPO- Zertifikate-Nr.:	CRSPO0062
Nachhaltigkeits-Status:	RSPO - Segregated (SG)

13. zusätzliche Verbraucherinformation

TARIC Nr. (Zolltarifnummer)						
Halal	geeignet	<input checked="" type="checkbox"/> JA	<input type="checkbox"/> NEIN	zertifiziert	<input type="checkbox"/> JA	<input checked="" type="checkbox"/> NEIN
Kosher	geeignet	<input checked="" type="checkbox"/> JA	<input type="checkbox"/> NEIN	zertifiziert	<input type="checkbox"/> JA	<input checked="" type="checkbox"/> NEIN
Vegetarisch	geeignet	<input checked="" type="checkbox"/> JA	<input type="checkbox"/> NEIN	zertifiziert	<input type="checkbox"/> JA	<input checked="" type="checkbox"/> NEIN
Vegan	geeignet	<input checked="" type="checkbox"/> JA	<input type="checkbox"/> NEIN	zertifiziert	<input type="checkbox"/> JA	<input checked="" type="checkbox"/> NEIN

Dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig